

# **Višješolski študijski program Živilstvo in prehrana Izvedbeni predmetnik Šolski center Šentjur**

Študenti pridobijo naziv Inženir/ka živilstva in prehrane, ko opravijo:

- vse obvezne predmete ( označeni z O),
- izbirni modul TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU ( predmeti označeni z O),
- izbirni predmet VINARSTVO ( označen z O),
- diplomsko delo.

Vse te obveznosti so v skupnem obsegu 120 KT ( kreditnih točk).

# PREDMETNIK – Živilstvo in prehrana

p r e d m e t			letnik	PR	SV	LV	ur	KT
<b>M1</b>	<b>POSLOVANJE IN EKONOMIKA</b>	<b>O</b>	<b>1</b>					<b>12</b>
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje	O	1	42	6	24	72	6
P2	Ekonomika in menedžment podjetij	O	1	42	6	24	72	6
<b>M2</b>	<b>KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA</b>	<b>O</b>	<b>1</b>					<b>9</b>
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku	O	1	30	-	30	60	5
P4	Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja	O	1	18	6	24	48	4
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije	O	1	12	-	36	48	4
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija	O	1	36	12	36	84	5
P7	Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika	O	1	48	12	36	96	7
P8	Prehrana in zdravje	O	1	30	6	12	48	12
P9	Živilska kemija z analizo živil	O	1	36		48	84	6
P10	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor	O	2	60	12	24	96	7

# PREDMETNIK – Živilstvo in prehrana

p r e d m e t			letnik	PR	SV	LV	ur	KT
<b>M3</b>	<b>TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU</b>	I	2					20
P11	Tehnologija mesa	O	2	36	12	24	72	5
P12	Tehnologija mleka	O	2	36	12	24	72	5
P13	Tehnologija predelave žit	O	2	36	12	24	72	5
P14	Tehnologija rastlinskih živil	O	2	36	12	24	72	5
<b>M4</b>	<b>PREHRANA, DIETETIKA IN GASTRONOMIJA</b>	I	2					20
P15	Prehrana in dietetika	I	2	48	12	36	96	6
P16	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov	I	2	24	12	24	60	4
P17	Prehrana z gastronomijo in kulinariko	I	2	24	12	24	60	4
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami	I	2	48	12	36	96	6

# PREDMETNIK – Živilstvo in prehrana

p r e d m e t			letnik	PR	SV	LV	ur	KT
P19	Trženje v živilstvu in prehrani	I	2	24	12	12	48	4
P20	Okoljski menedžment v živilstvu in prehrani	I	2	24	12	12	48	4
P21	Oskrba s hrano in potrošništvo	I	2	24	12	12	48	4
P22	Tehnologija industrijsko pripravljenih jedi	I	2	24	12	12	48	4
P23	Tehnologija vina	I	2	36	12	12	60	5
P24	Analize živil	I	2	36	-	36	72	5
P25	Higienske tehnike in materiali	I	2	24	6	18	48	4
P26	Vinarstvo	O	2	96	24	96	216	15
<b>Prostoizbirni modul ali predmet</b>		<b>I</b>	<b>1 ali 2</b>				<b>72</b>	<b>5</b>
D1	Praktično izobraževanje	O	1				400	13
D2	Praktično izobraževanje	O	2				400	13
D1	Diplomski izpit	O	2					5
<b>Skupaj kreditnih točk</b>								<b>120</b>